speisemeister

mittagstisch & catering

Tageskarte
Mittwoch 11.11.2026 I 11.30- 16 Uhr I Tel 0221 250 77 62

suppen

Kartoffelsuppe klein/ groß		**4,80/ 6,50 €**
Kartoffelsuppe mit Mettwurst klein/ groß		**5,80/ 7,50 €**
Pekingsuppe chinesische, süß scharfe Suppe, mit Sprossen, Gemüse, Pilzen, Bioei und Huhn klein/ groß		**6/ 7,90 €**

fleisch und fisch

Cordon bleu mit Kartoffelgratin und Salat		**16,50 €**
Kassler mit karamelisiertem Sauerkraut & Kartoffelstampf		**14 €**
Thailändisches rotes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen und Basmatireis		**15 €**

vegetarisch und vegan

Indisches schwarzes Linsendhal mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney		**15 €**
Kartoffelgratin mit Schafskäse dazu Salat		**13,50 €**
Geschmorter Chicorreé mit karamelisiertem Sauerkraut & kleinen Kartoffeln		**13,50 €**
Lasagne mit Spinat, Tomate und Mozzarrella		**9,50 €**
Kartoffel- Buchweizenpuffer dazu Salat & Kräuterquark ODER auch vegan möglich mit Pesto		**12 €**

dessert

Mousse au chocolat		**3,90 €**

quiche & salate

1 Stück Quiche	**4,20 €**
Salate klein/mittel/groß	**3,90/ 4,90/ 8,90 €**
Eine Auswahl unserer Salate Kichererbsensalat, Spitzkohl, Tabouléh, Blattsalat, Mediterraner Nudelsalat, Möhre, Rote Beete, Weißkohl, Rotkohl, Schwarzer Linsensalat, Bauern, dicke Bohnensalat...	

Wir verwenden frische, saisonale Produkte und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten. Wir kochen mit Eiern aus ökologischer Haltung vom Hof Alpermühle. Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei uns im Laden erfragen.